



LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Le Pot au Feu Sundgauvien
- Notre Carte à emporter
- Notre cours de cuisine

Le Menu des Amis

Servi au restaurant 26 € en
Semaine midi et soir et samedi midi

Déjeuner Plat du Jour 18 € en
semaine le Midi (Entrée, le plat des amis ou plat dessert)

À emporter Le Menu des Amis
 20 € Complet,

de Mercredi à Dimanche :

Menu des Amis

Petit Pâté chaud Crudités fraîches

Emincé de Volailles « Zurichoise »

Pommes de terres Roesti

Coupe de Fruits frais et Glace

Maison

Menu Fête

*Foie gras de canard, gelée,
 Chutney, Pain aux raisins*

Ou

Salade Andalouse

*Brochette de Crevettes au
 Chorizo, Tartare de Tomates*

*Quasi de veau rôti aux
 Champignons et Morilles,
 Spaetzlés Maison*

Ou

*Contre Filet de Bœuf, sauce
 Bordelaise, Garnitures de
 Légumes du Soleil, Pomme de
 Terre du Moment*

*Mousse au Chocolat Lily
 Crème à la vanille Bourbon*

Ou

*L'assiette Gourmande des
 Desserts maison*

Le Pot au Feu

« Sundgauvien » 28 €
Tous les Samedis à midi

*Le Consommé Clair
 et ses légumes, croûtons*

*Tranche de Paleron
 moelle, sauce raifort
 Salade de Pomme de
 Terre Tiède
 Crudités fraîches*

NOTRE CARTE À EMPORTER

(POUR PLUS CHOIX CONSULTEZ NOTRE SITE NOS PLATS
SONT PERSONNALISABLES)

Foie gras de canard, gelée, Chutney pain aux raisin 20€

Saumon Fumé par nos soins aneth Cèleri 19 €

*Fine friture de Carpe sans arêtes, Frites,
Mayonnaise, Salade 20 € (servie au Restaurant 28 €)*

Le Pot au feu Sundgauvien tous les Samedis 25 €

*Marmite de l'Océan aux 3 poissons et Crevettes,
Tagliatelles, sauce Langoustine 30 €*

Tarte aux fruits du moment 7 €

L'assiette Gourmande des Desserts maison 9 €

Mousse au Chocolat Lily, à la vanille Bourbon 9 €

NOS PRODUITS À EMPORTER

Foie gras de canard (au poids) 19 € les 100 gr

Saumon fumé par nous (au poids) 9 € Les 100 gr

Le Pain maison à la Pomme de Terre et Pavot 5 €

Brioche Maison pur beurre 6 €

Voici la date et l'intitulé pour le [cours de cuisine d'octobre 2026](#)

adresse mail dédiée aux cours de cuisine :

auchevalblanc68780@gmail.com

COURS DE CUISINE :

[Jeudi 1er octobre 2026](#)

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

THÈME :

Carrément Orange

Forme, couleur et saveurs

Entrée

Cassiolette océane de Moules, Crevettes et St Jacques,

Crème de corail,

Risotto de crozets à la courge,

Coussin croustillant au beurre de Safran

Plat

Pièce de veau dans le carré en cuisson douce,

Poêlée de Girolles fraîches,

Mini cube en gratin de patates douces à la mimolette,

Mille feuilles de légumes racines au carré,

Oreillon d'Abricot grain de sel et romarin façon Tatin,

Pluie de Lentilles corail

Dessert

Pavé moelleux de carotte-cake et Mangue

Sirop de Canne, fragrance de Cumin et Curcuma,

Nappe à l'orange fleurie

Pour découverte et dégustation :

1 verre avec vigilance de vin orange

À 18 H
À la Grange du Parc
17 rue de Hecken
68780 DIEFMATTEN

Prix : 60 € (cours de 2 H + repas)
45 € repas à 20 H pour conjoints ou amis

Les Cours de Cuisine sont faits sous forme de démonstration.
Seul le cuisinier travaille.

Pensez à offrir un bon kdo
Pour un Cours de Cuisine ou un Repas

Réservations par mail pour le restaurant:

reservations@auchevalblanc.fr

Pour ne plus recevoir nos invitations, merci de retourner ce mail avec
la mention **NON**.